

recettes de Flo

cookies

crème brûlée

cookies

90g Huile
90g Sucre roux
1 Œuf
1 cuil. à café Extrait de vanille
125g Farine
½ sachet Levure chimique
1 pincée Sel
100g Pépites de chocolat

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Avec une fourchette, mélangez l'huile avec le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille.
- Ajoutez la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 10 à 15 min, et retirez du four dès que les bords des gâteaux commencent à colorer. Laissez-les refroidir sur la plaque de cuisson avant de déguster.
- Miam.

crème brûlée

4 Jaunes d'œufs
20cl Lait
20cl Crème liquide
50g Sucre

- Préchauffez votre four à 100°C (th. 4). Fouettez les jaunes et le sucre, versez la crème et le lait chauds dessus et mélangez sans faire mousser.
- Verser la crème dans 6 ramequins. Puis faire cuire au four pendant 40 min.
- Laissez refroidir et placez au frais entre 4h et 24h.
- Saupoudrez de sucre et caramélisez au chalumeau.
- Miam.